SNI

SNI 01-2987-1992

Standar Nasional Indonesia

Mi basah

ICS 67.060

Badan Standardisasi Nasional

PENDAHULUAN

Standar Industri Indonesia ini merupakan revisi SII 2046 - 85

Revisi Standar Industri Indonesia disusum berdasarkan usulan dari Departemen Kesehatan, Balai Besar Industri Hasil Pertanian , Instansi Pemerintah lain maupun yang berkepentingan.

Pembuatan Rancangan Standar Industri Indonesia ini dimaksudkan :

1. Untuk lebih menyempurnakan standar
2. Perkembangan teknologi pada saat ini
3. Dapat diterapkan oleh produsen-produsen yang bersangkutan.
4. Untuk menunjang ekspor
5. Memenuhi Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/Inst/10/1989

Revisi ini disusun berdasarkan .

1. Hasil pengujian contoh-contoh
2. Merupakan kerangka standar-standar yang berlaku di luar negeri yang sejenis
3. Peraturan Menteri Kesehatan No.722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
4. Standar dan peraturan Codex Alimentaris Comission

MI BASAH
Revisi SII. 2046-85

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu ,cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan mi basah.

2. DEFINISI

Mi basah adalah produk makanan yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diijinkan, berbentuk khas mi yang tidak dikeringkan.

3. SYARAT MUTU

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
	1.1. Bau		normal
	1.2. Rasa		normal
	1.3. Warna		normal
2	Air	%, b/b	20 - 35
3	Abu (dihitung atas dasar bahan kering)	%, b/b	maks 3
4	Protein (Nx6,25) dihitung atas dasar bahan kering)	%, b/b	min 8
5	Bahan tambahan makanan		
	5.1. Boraks dan asam borat		tidak boleh ada
	5.2. Pewarna	Sesuai SNI 0222 - - M No. 722/MEN.KES/PER/IX/88 Revisinya	
	5.3. Formalin		tidak boleh ada *
6	Cemaran logam:		
	6.1. Timbal (Pb)	mg/kg	maks 1,0
	6.2. Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 10,0
	6.3. Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
	6.4. Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,05
7	Arsen (As)	mg/kg	maks 0,5
8	Cemaran mikroba:		
	8.1. Angka lempeng total	koloni/gram	maks $1,0 \times 10^6$
	8.2. *E. coli*	APM/gram	maks 10
	8.3. Kapang	koloni/gram	maks $1,0 \times 10^4$

*) formalin dilarang digunakan

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0428 - 1989 - A, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan.*

5. CARA UJI

5.1. Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SII..2453 -90 , cara uji Makanan dan Minuman, butir.1.2...

5.2. Persiapan Contoh untuk uji kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SII 2453-90,Cara Uji Makanan dan Minuman untuk Contoh Padatan, butir 4..

5.3. Air

Cara uji air sesuai dengan SII 2453..-90, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir .5....

5.4. Abu

Cara uji abu sesuai dengan SII. 2453.-90, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1

5.5. Protein

Cara uji protein sesuai dengan SII.2453..-90, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir .7.1.

5.6. Bahan Tambahan Makanan

5.6.1. Cara uji boraks dan asam borat sesuai dengan SII.2457. - 90, Cara uji bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.

5.6.2. Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SII.2458 .-90

5.6.3. Cara uji formalin sesuai dengan SII 2457..-90, cara uji untuk bahan tambahan makanan yang dilarang untuk makanan.

5.7. Cemaran Logam

Cara uji cemaran logam sesuai SII. 2460..-90, *Cara Uji Cemaran Logam.*

5.8. Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SII. 2460..-90, *Cara Uji Cemaran Logam.*

5.9. Cemaran Mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai dengan SII. 2461.-90, *Cara Uji Cemaran Mikroba.*

6. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan peraturan Dep. Kes. R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

7. CARA PENGEMASAN

Mi basah dikemas dalam wadah yang baik dan dapat melindungi isi dari pencemaran tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi.